



Luynes

Menus du 03/10/2022 au 07/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

-  Salade de pâtes bio orientale (cumin, menthe, tomate, concombre)
vinaigrette moutarde
- 
-  Colombo de dinde lr
-  Dés de poisson pmd sauce curry
-  Courgettes bio
- 
- Yaourt aromatisé
- 
- Assiette de fruits d'automne (raisins noir - ananas)

Mardi

-  Tomate bio vinaigrette moutarde
- 
- Lasagnes au saumon
- 
- Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
- 
- Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Mercredi

- TERRINE DE LEGUMES
- 
- Boulettes au mouton sauce provençale
- Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate*
-  Carottes bio fraîches
- 
-  Cantal aop
- 
- Doughnut
- 
- Barre pâtissière à partager
- Yaourt nature sucré
- Pomme

Jeudi

- *** Les pas pareilles : Houmous de patate douce ***
- TEST - HOUMOUS DE PATATE DOUCE
- 
-  Fondant au potiron épicé (gingembre) du chef
-  Haricots plats et blé bio
- 
- Petit fromage frais aux fruits
- 
-  Fruit bio

Vendredi

- Courgettes râpées à la ciboulette
- 
-  Filet de merlu pmd sauce échalote
-  Purée bio au romarin
- 
- Brie
- 
- Lacté saveur vanille nappé caramel

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef



Luynes

Menus du 10/10/2022 au 14/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** La semaine des saveurs méditerranéennes : Le Maroc ***

Samoussa de légumes

Tajine pois chiches, patate douce, boulgour

Yaourt nature sucré

SALADE D'ORANGES), SIROP A LA CANNELLE

Mardi

*** La semaine des saveurs méditerranéennes : La Turquie ***

Carotte et chou blanc aux épices et sésame

Pain pita

Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)

L-C SAUCE

Emincé végétal au jus

Frites au four

Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes

Fromage blanc au miel et aux épices

Mercredi

*** La semaine des saveurs méditerranéennes : L'Italie ***

Crème mascarpone et pesto rouge et son gressini

PIZZA TOMATE, FROMAGE

Gorgonzola aop

Raisin blanc

Baguette

Chocolat noir (Tablette)

Petit fromage frais aux fruits

Jus multifruit

Jeudi

*** La semaine des saveurs méditerranéennes : La France ***

Rillettes de sardine et céleri du chef

Pain de mie

Gardiane de boeuf

Dés de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd sauce tomate

Petits pois mijotés aux aromates

Camembert

Eclair parfum chocolat

Vendredi

*** La semaine des saveurs méditerranéennes : L'Espagne ***

Tortilla de pommes de terre

Colin d'Alaska pmd sauce façon Zarzuela

Riz bio façon espagnole

Tomme blanche

Fruit bio

inspirations
Sogeres

Bon Appétit



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Luynes

Menus du 17/10/2022 au 21/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Potage poireaux pdt bio



 Hoki pmd bulgogi (ail, gingembre, oignon, paprika)

 Coquillettes bio



 Munster aop



Crème dessert au caramel

Mardi

 Salade de boulgour bio et poivrons vinaigrette au cumin et coriandre



Cordon bleu de volaille

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Cordiale de légumes (carotte, courgette, haricots vert)



Bûche de chèvre



 Fruit bio

Mercredi

Champignons persillés
Sauce crème ciboulette



Saucisse chipolatas*
Nugget's à l'emmental
Nugget's à l'emmental

 Lentilles mijotés bio et carottes



Gouda



Mousse au chocolat au lait



Banane
Pain d'épices
Yaourt aromatisé

Jeudi

 Velouté de chou fleur bio



Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé



Fromage blanc aux fruits rouges



 Fruit bio

Vendredi

*** Amuse-bouche : Gelée de coing ***

Chou chinois



 Brandade de poisson pmd



Yaourt nature sucré



Compote de pommes et ananas allégée en sucre

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille





Luynes

Menus du 24/10/2022 au 28/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg
et croûtons
vinaigrette moutarde

Daube de boeuf CHAR à la
provençale (tomate, herbes de
provence)
*Paupiette de saumon sauce façon
parmentière*
Carottes

Fromage frais Petit Cotentin

Tarte au citron meringuée

Palmito
Yaourt nature sucré
Poire

Mardi

 Salade de betteraves bio

 TIMBALE PRINTANIERE agb
(VOLAILLE)/RIZ agb

 Chili sin carne bio et riz bio

 Emmental bio

 Fruit bio

Doghnut
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'oranges

Mercredi

Pâté de campagne *
et cornichon
Oeuf dur

Saucisse de Strasbourg*
Beignet stick mozzarella

 Curry de lentilles bio au lait de
coco

Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

 Fruit bio

Cigarette russe
Compote de pommes et ananas
allégée en sucre
Crème dessert à la vanille

Jeudi

Concombre et maïs
vinaigrette moutarde

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Pommes de terre quartier avec
peau

Petit fromage frais sucré

 Purée de pomme fraîche bio
et poire fraîche du chef

Gâteau fourré au chocolat
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Fromage blanc aromatisé

Vendredi

 Potage de légumes et tomate
bio

 Hoki pmd sauce estragon

 Boulgour bio

 Saint Nectaire aop

NO ASSIETTE DE FRUITS
AUTOMNE (BANANE/RAISIN)

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Fromage blanc sucré
Jus de pommes

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef



Luynes

Menus du 31/10/2022 au 04/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Halloween ***

Carottes râpées

 Pâtes bio potiron, carotte bio et mozzarella

Mimolette

Coupelle de purée de pomme coing

Madeleine
Yaourt aromatisé
Banane

Mardi

Mercredi

Poireaux
vinaigrette moutarde

Boeuf Picard (oignon, champignon, carotte, poireau)
 Dés de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd sauce tomate
Pommes de terre aux herbes

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

Jeudi

 Potage de légumes variés bio

 Chili sin carne bio et riz bio

Tomme blanche

Fruit frais

Yaourt nature sucré
Pailloline
Pomme

Vendredi

 Choux bicolores bio vinaigrette moutarde

 Filet de merlu pmd sauce bretonne
Purée d'épinards et pommes de terre

 Cantal aop

Crème dessert au chocolat

Petits beurre
Compote allégée de poires
Fromage blanc aromatisé

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable